BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Induktsioonpliidiplaat

PXY...DC...

[et] Kasutusjuhend

Lisateavet leiate digitaalsest kasutusjuhendist.

Sisukord

1 Ohutus ... 2
2 Kahjustuste vältimine ... 4
3 Keskkonnakaitse ja säästmine ... 5
4 Sobivad keedunõud ... 5
5 Tutvumine ... 7
6 Põhimõtteline käsitsemine ... 8
7 FlexInduction ... 10
8 MoveMode ... 11
9 Laiendatud FlexInduction ... 11
10 Ajafunktsioonid ... 12
11 PowerBoost ... 12
12 PanBoost ... 13
13 Soojana hoidmise funktsioon ... 13
14 Seadistuste ülevõtmine ... 13
15 PerfectFry Sensor ... 14
16 Lapselukk ... 15
17 Pühkimiskaitse ... 15
18 Individuaalne turvaväljalülitus ... 16
19 Põhiseadistused ... 16
20 Keedunõu test ... 17
21 Puhastamine ja hooldamine ... 17
22 Tõrgete kõrvaldamine ... 18
23 Jäätmekäitlus ... 19
24 Klienditeenindus ... 19
25 Kontrollroad ... 20

⚠ 1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend, toote pass ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene valest ühendamisest tingitud kahjustustele.
Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.
Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- järelevalve all. Ärge jätke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja koduses keskkonnas suletud ruumides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 merepinnast.

Ärge kasutage seadet:

- välise taimeri või eraldi kaugjuhtimispuldiga. See ei kehti juhul, kui väljalülitamiseks kasutatakse standardiga EN 50615 hõlmatud seadmeid.

Kui teie kehasse on siirdatud aktiivne meditsiiniseade (nt südamestimulaator või defibrillaator), uurige oma arstilt, kas see vastab Euroopa Ühenduse nõukogu direktiivile 90/385/EMÜ, mis kehtib 20. Juunist 1990, ja standarditele EN 45502-2-1 ja EN 45502-2-2 ning on valitud, siirdatud ja programmeeritud vastavalt VDE-AR-E 2750-10. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses Induktionskochfeldes bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid.
Lapsed ei tohi seadmega mängida.
Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.
Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Õli või rasva kuumutamine keedualal ilma järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju.
- ▸ Ärge jätke kuuma õli ja rasva järelevalveta.
- ▸ Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja summutage leeke nt potikaane või kustutustekiga.

Keeduala läheb väga kuumaks.
- ▸ Ärge kunagi asetage keedualale ega selle vahetusse lähedusse tuleohtlikke esemeid.
- ▸ Ärge jätke keedualadele esemeid.

Seade läheb kuumaks.
- ▸ Ärge mitte kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.

Pliidiplaadi katted võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või purunevate materjalide tõttu.
- ▸ Ärge kasutage pliidiplaadi katteid.

Iga kord pärast kasutamist lülitage pliidiplaat pealülitist välja.
- ▸ Ärge oodake, kuni pliidiplaat automaatselt välja lülitub, kuna selle peale ei ole enam potte ega panne.

Toiduained võivad süttida.
- ▸ Keetmise üle tuleb teostada järelevalvet. Lühikest keetmisprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks, väga kuum on ka pliidiplaadi raam, kui see on olemas.
- ▸ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▸ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

Pliidiplaadi kaitsevõre võib põhjustada õnnetusjuhtumeid.
- ▸ Ärge kunagi kasutage pliidiplaadi kaitsevõret.

Seade muutub töötades kuumaks.
- ▸ Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.

Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks.
- ▸ Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.
- ▸ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▸ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▸ Kui seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see asendada erilise ühendusjuhtmega, mis on saadaval müügiesinduses või klienditeeninduses.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.
- ▸ Ärge mitte kunagi käitage kahjustatud seadet.
- ▸ Kui pealispinnas on praod, tuleb seade välja lülitada, et vältida elektrilööki. Selleks ärge lülitage seadet välja mitte põhilülitist, vaid lülitage elektrikilbis välja kaitse.
- ▸ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▸ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, lülitage kohe elektrikilbis kaitse välja.
- ▸ Võtke ühendust hooldekeskusega. → *Lk 19*

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.
- ▸ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.
- ▸ Ärge mitte kunagi laske elektriseadme toitejuhtmel kokku puutuda seadme kuumade osadega.

Metallesemete kokkupuutumine läbi pliidiplaadi põhjas oleva ventilaatori võib põhjustada elektrilöögi.

- Ärge hoidke pliidiplaadi all olevates sahtlites pikki teravaid metallesemeid.

⚠ **HOIATUS – Vigastusoht!**

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata.

- Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.
- Ärge mitte kunagi kasutage külmunud keedunõusid.

Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkeda.

- Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda.
- Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.

Rebenenud või murdunud pinnaga seade võib põhjustada lõikevigastusi.

- Ärge kasutage seadet, kui selle pind on rebenenud või murdunud.

⚠ **HOIATUS – Lämbumisoht!**

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

2 Kahjustuste vältimine

Siit leiate kahjustuste sagedasemad põhjused ja nõuanded, kuidas neid vältida.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Järelevalveta keetmine.	Jälgige keetmisprotsessi.
Plekid, mikropraod	Mahaloksunud toiduained, eelkõige suure suhkrusisaldusega toiduained	Eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
Plekid, mikropraod klaasis	Katkised keedunõud, sulanud emailiga nõud või vase- või alumiiniumpõhjaga nõud.	Kasutage sobivaid ja heas seisukorras olevaid keedunõusid.
Plekid, värvimuutused	Ebasobivad puhastusmeetodid.	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid ja puhastage üksnes külma pliidiplaati.
Mikropraod klaasis	Löögid või allakukkunud keedunõud, tarvikud või muud teravad esemed.	Keetmisel ärge laske klaasil või teistel esemetel pliidiplaadile kukkuda.
Kriimustused, värvimuutused	Karedad potipõhjad või keedunõu nihutamine pliidiplaadil	Kontrollige nõusid. Kergitage keedunõud, kui seda nihutate.
Kriimustused	Sool, suhkur või liiv.	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
Seadme kahjustused	Keetmine külmunud keedunõuga.	Ärge mitte kunagi kasutage külmunud keedunõusid.
Keedunõu või seadme kahjustused	Tühja poti kuumutamine.	Ärge kunagi asetage kuumale keedualale tühje keedunõusid.
Klaasi vigastused	Sulanud materjal kuumal keedualal või kuum potikaas klaasil.	Ärge asetage pliidiplaadile küpsetuspaberit ega alumiiniumpaberit, plastanumaid ega potikaasi.
Ülekuumenemine	Kuumad keedunõud juhtpaneelil või raamil.	Ärge asetage nendele aladele kuumi keedunõusid.

TÄHELEPANU!
Pliidiplaadi põhja all on ventilaator.
- Kui pliidiplaadi all on sahtel, siis ärge hoidke selles teravaid või väikseid esemeid, paberit ega köögirätikuid. Ventilaator võib need sisse imeda ja selle tagajärjel kahjustada saada, samuti võib see kahjustada jahutust.
- Sahtli sisu ja puhuri sisendi vahele peab jääma vähemalt 2 cm.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.
- Käidelge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem energiat.

Valige poti suurusega sobiv keedutsoon. Asetage keedunõu keskele.
Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt ühtib keeduala läbimõõduga.
Nõuanne: Nõude tootjad näitavad tihti poti ülemist läbimõõtu. See on tihti suurem kui põhja läbimõõt.
- Ebasobivad keedunõud või mittetäielikult kaetud keedutsoonid kulutavad palju energiat.

Sulgege potid sobivate kaantega.
- Kui keedate ilma kaaneta, vajab seade oluliselt rohkem energiat.

Tõstke kaant võimalikult harva.
- Kaane tõstmisel kaob palju energiat.

Kasutage klaaskaant.
- Läbi klaaskaane näete poti sisse ilma kaant tõstmata.

Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne.
- Ebatasased põhjad suurendavad energiakulu.

Kasutage toiduainete kogusega sobivat keedunõud.
- Vähese sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu vähese veega.
- Mida rohkem vett asub keedunõus, seda rohke vajatakse ülessoojendamiseks energiat.

Lülitage õigeaegselt madalamale võimsusastmele tagasi.
- Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega raiskate energiat

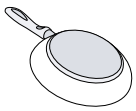
Direktiivi (EL) 66/2014 kohase tooteinfo leiate tarnekomplekti kuuluvast seadme passist ja veebisaidilt seadme lehelt.

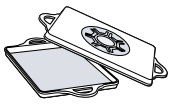
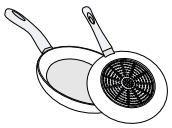
4 Sobivad keedunõud

Induktsioonpliidiplaadi jaoks sobival keedunõul peab olema ferromagnetiline põhi, seega peab magnet seda külge tõmbama, peale selle peab põhja suurus vastama keeduala suurusele. Kui nõud keedualal ei tuvastata, asetage nõu väiksema läbimõõduga keedualale.

4.1 Keedunõude suurused ja omadused

Selleks et keedunõud õigesti tuvastada, võtke arvesse keedunõu suurust ja materjali. Kõik keedunõude põhjad peavad olema täiesti ühetasased ja siledad. Funktsiooniga Keedunõu test saate kontrollida, kas keedunõu on sobiv. Lisateavet leiate jaotisest
→ *"Keedunõu test", Lk 17*

Keedunõud	Materjalid	Omadused
Soovituslik keedunõu 	Roostevabast terasest hea soojusjuhtivusega keedunõu.	See keedunõu jaotab kuumust ühtlaselt, kuumeneb kiiresti ja on hästi tuvastatav.
	Emailitud terasest, valumalmist ferromagnetilised keedunõu või roostevabast terasest spetsiaalnõud induktsioonpliidiplaatidele.	See keedunõu kuumeneb kiiresti ja on hästi tuvastatav.

Sobib  	Põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.	Kui ferromagnetilise ala läbimõõt on väiksem kui keedunõu põhi, kuumeneb ainult ferromagnetiline ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt.
	Alumiiniumisisaldusega põhjad	Need vähendavad ferromagnetilist ala, seeläbi võib keedunõuni jõuda vähem kuumutusvõimsust. Need keedunõud võivad jääda tuvastamata ja seetõttu ei kuumene need piisavalt.
Ei ole sobiv	Tavalisest õhukesest terasest, klaasist, savist, vasest või alumiiniumist nõud.	

Märkused
- Ärge kasutage pliidiplaadi ja keedunõu vahel adapterplaate.
- Ärge laske kuumeneda tühjal keedunõul ja õhukesepõhjalisel nõul, kuna need võivad minna väga kuumaks.

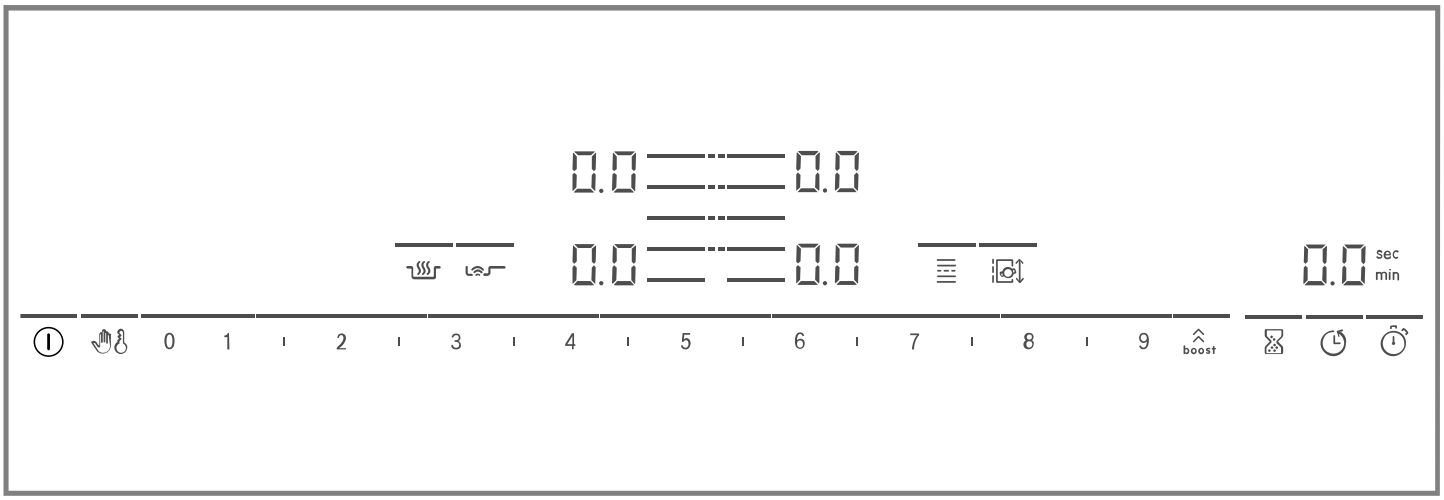
5 Tutvumine

5.1 Induktsioonkuumutus

Induktsioonkuumutusel on võrreldes tavaliste pliidiplaatidega mõned muudatused ja rida eeliseid, näiteks ajavõit keetmisel ja praadimisel, energiasääst ning kergem hooldus ja puhastus. See tagab ka parema kuumuskontrolli, kuna kuumus tekitatakse vahetult keedunõus.

5.2 Juhtpaneel

Üksikud detailid, näiteks värv ja kuju, võivad joonisest erineda.



Märkused

- Hoidke juhtpaneel kuiv ja puhas.
- Ärge asetage keedunõusid näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Puutenupud

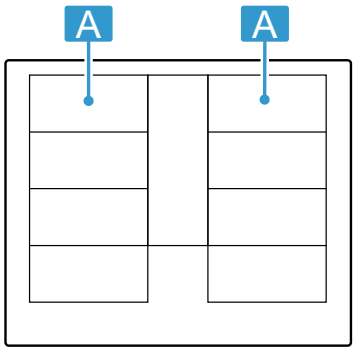
Pliidiplaadi kuumenemise ajal süttivad nende sensorlülitite sümbolid, mida saab sellel hetkel kasutada.

Sensor	Funktsioon
⏻	Pealüliti
✋	Pühkimiskaitse
🌡	Lapselukk
0 1 2 3...	Reguleerimisala
boost	PowerBoost / PanBoost
⌛	Signaalkell
⏲	Väljalülitustaimer
⏱	Count-up timer
	Soojana hoidmise funktsioon
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Keeduala valik

Sõltuvalt pliidiplaadi olekust süttivad ka keedualade ja erinevate sisselülitatud ja kasutatavate funktsioonide näidud.

5.3 Keedualade jaotus

Märgitud võimsuse arvutamisel kasutati standardile IEC/EN 60335-2-6 vastavaid potte. Võimsus võib varieeruda olenevalt nõu suurusest või materjalist.



Ala	kõrgeim võimsusaste	
A	Võimsusaste 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Võimsusaste 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
A	Võimsusaste 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
A	Võimsusaste 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

5.4 Keeduala

Enne keetmise alustamist kontrollige, kas keedunõu suurus sobib keedualaga, millel keeta soovite:

Ala	Keeduala tüüp
⊟	Üheringiline keeduala
▤	Flex-ala → *"FlexInduction", Lk 10*
▤ / ▤	Laiendatud flex-ala → *"Laiendatud FlexInduction", Lk 11*

5.5 Jääkkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääkkuumuse näit. Ärge puudutage keeduala, kui jääkkuumuse näit veel põleb.

Näit	Tähendus
H	Keeduala on kuum.
h	Keeduala on soe.

6 Põhimõtteline käsitsemine

6.1 Pliidiplaadi sisselülitamine

- Puudutage ①.
  Kõlab helisignaal. Keedualade sümbolid ja kasutatavate funktsioonide näidud põlevad. Keedualade kõrval põleb 0.0.
- ✔ Pliidiplaat on töövalmis.

ReStart

- Kui lülitate seadme esimese 4 sekundi jooksul pärast väljalülitamist uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle endiste seadistustega.

6.2 Pliidiplaadi väljalülitamine

- Puudutage ①, kuni näidud kustuvad.
- ✔ Kõik keedualad on välja lülitatud.

Märkus: Kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud kauem kui 20, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

6.3 Võimsusastme reguleerimine keedualadel

Keedualal on 17 võimsusastet, mida kuvatakse vaheväärtustega 1 kuni 9. Valige toidu ja keeduprotsessi jaoks kõige paremini sobiv võimsusaste.

1. Puudutage soovitud keeduala sümbolit ☰.
- ✔ Näit 0.0 põleb eredamalt.
2. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste.
- ✔ Võimsusaste on valitud.

Märkus: Kui keedualal ei ole ühtegi keedunõud või kui keedunõu on ebasobiv, hakkab valitud võimsusaste vilkuma. Teatava aja pärast lülitub keeduala välja.

QuickStart

- Kui asetate enne sisselülitamist pliidiplaadile keedunõu, siis tuvastatakse keedunõu pliidiplaadi sisselülitamisel ja asjaomane keeduala valitakse automaatselt välja. Järgmise 20 sekundi jooksul valige soovitud võimsusaste, vastasel juhul lülitub pliidiplaat välja.

Võimsusastme muutmine või keeduala väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste või seadke 0.0 peale.
- ✔ Keeduala võimsusaste muutub või keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

6.4 Nõuandeid toiduvalmistamiseks

- Püreesid, kreemsuppe ja pakse kastmeid segage soojendamisel aeg-ajalt.
- Eelkuumutamiseks reguleerige välja võimsusaste 8-9.
- Kui valmistate toitu nii, et nõul on kaas peal, siis reguleerige võimsusaste väiksemaks kohe, kui kaane alt tuleb auru. Auru teke ei mõjuta keetmistulemust.
- Pärast keetmise lõpetamist hoidke keedunõul kaant peal seni, kuni hakkate toitu serveerima.
- Kiirkeedupotti kasutades järgige tootja juhiseid.
- Toitainete parema säilimise huvides ärge keetke toitu liiga kaua. Signaalkellaga saate välja reguleerida optimaalse keeduaja.
- Jälgige, et õli ei hakka suitsema.
- Pruunistamiseks praadige toiduaineid üksteise järel väikeste portsjonitena.
- Mõni keedunõu võib keetmisel minna väga kuumaks. Seepärast kasutage pajakindaid.
- Soovitusi energiasäästlikuks toiduvalmistamiseks leiate peatükist
  → *"Energia säästmine", Lk 5*

Soovitusi keetmiseks

Tabel näitab, milline võimsusaste (▁▂☰) millise toiduaine jaoks sobib. Valmistusajad (◷ min) võivad sõltuvalt toiduainete liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist olla erinevad.

	▁▂☰	◷ min
Sulatamine		
Šokolaad, glasuur	1 - 1.5	-

[1] ilma kaaneta
[2] Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8.5

	⎓	◷ min
Või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Ühepajatoit, nt läätsesupp	1.5 - 2	-
Piim[1]	1.5 - 2.5	-
Vorstikesed[1]	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, sügavkülmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, sügavkülmutatud	3 - 4	35 - 55
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Kala [1]	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt bešamell-kaste	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise´i kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
Madalal temperatuuril keetmine, aurutamine, hautamine		
Kahekordse veekogusega riis	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuder [2]	2 - 3	30 - 40
Koorega keedukartulid	4.5 - 5.5	25 - 35
Kooritud keedukartulid	4.5 - 5.5	15 - 30
Nuudlid [1]	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3.5 - 4.5	120 - 180
Supid	3.5 - 4.5	15 - 60
Köögivili	2.5 - 3.5	10 - 20
Köögivili, sügavkülmutatud	3.5 - 4.5	7 - 20
Ühepajatoit kiirkeedupotis	4.5 - 5.5	-
Moorimine		
Rulaad	4 - 5	50 - 65
Pajapraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš [2]	3 - 4	50 - 60
Moorimine/praadimine väheses õlis [1]		

[1] ilma kaaneta
[2] Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8.5

	⎓	◷ min
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6 - 7	6 - 12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud	6 - 7	8 - 12
Lihalõik (3 cm paksune)	7 - 8	8 - 12
Linnufilee (2 cm paksune)	5 - 6	10 - 20
Linnufilee, külmutatud	5 - 6	10 - 30
Lihapallid (3 cm paksused)	4.5 - 5.5	20 - 30
Kotlett (2 cm paksused)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, naturaalne	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6 - 7	8 - 20
Kala, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6 - 7	8 - 15
Krevetid ja krabid	7 - 8	4 - 10
Värske köögivilja ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Panniroad, köögivili, aasiapärased liharibad	7 - 8	15 - 20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6 - 7	6 - 10
Pannkoogid, küpsetada üksteise järel	6.5 - 7.5	-
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3.5 - 4.5	3 - 10
Härjasilmad	5 - 6	3 - 6
Frittimine, 150–200 g portsjoni kohta, 1-2 l õlis, frittida portsjonhaaval)[1]		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8 - 9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7 - 8	-
Liha, nt kanatükid	6 - 7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6 - 7	-
Köögivili, seened, paneeritud või õlletaignas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsetised, nt moosipallid, puuvili õlletainas	4 - 5	-

[1] ilma kaaneta
[2] Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8.5

7 FlexInduction

Paindlik keeduala võimaldab asetada alale mis tahes vormi ja suurusega keedunõusid. See koosneb neljast induktorist, mis toimivad üksteisest sõltumatult. Kui paindlik keeduala on töös, aktiveerub vaid see piirkond, millel on keedunõu.

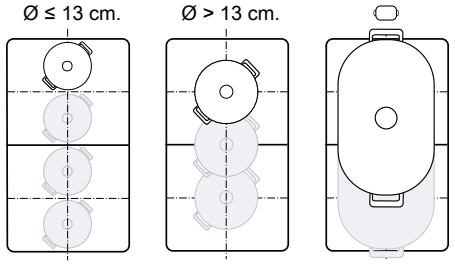
7.1 Keedunõu pealepanek

Paindlikku keeduala võite konfigureerida kahel viisil olenevalt sellest, millist keedunõu kasutate. Kuumuse hea tuvastamise ja jaotuse huvides on soovitav asetada nõu keedualale tsentreeritult, nagu on näidatud joonistel.

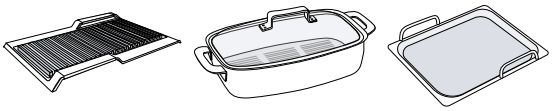
Kasutamine ühe kokkukuuluva keedualana

Soovitatav toiduvalmistamiseks vaid ühe keedunõuga.

- Keedunõu paigutamine sõltuvalt suurusest:



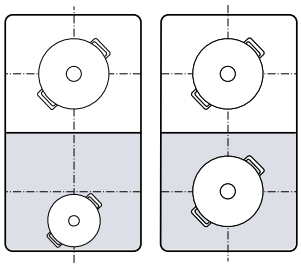
- Soovituslik piklik keedunõu ⬭:



Kahe eraldiseisva keedualana

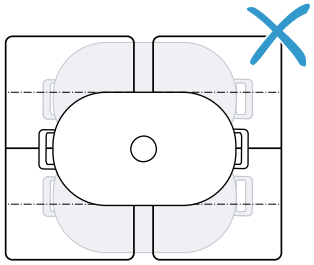
Soovitatav toiduvalmistamiseks kahe keedunõuga.

Eesmist ja tagumist ala saate kasutada teineteisest sõltumatult ja seadistada mõlema keeduala jaoks eraldi võimsusastme.



Tähelepanu

Ärge asetage keedunõu keskele parema ja vasaku tsooni vahele. Keedualasid ei aktiveerita korrektselt ja toiduvalmistustulemus ei ole hea.



7.2 FlexInduction ühendada

Standardina on paindlik keeduala konfigureeritud kahe eraldiseisva keedualana. Küpsetuspiirkondade ühendamiseks lülitage sisse järgmine funktsioon.

1. Valige üks kahest keedualast.
2. Vajutage ≣.

✔ Näit süttib. Küpsetuspiirkonnad on ühendatud.

Märkused

- Saate muuta paindliku keeduala standardseadistust. Kuidas väärtusi muuta, saate teada põhiseadistuste peatükist → *Lk 16*
- Kui tõstate keedunõu aktiivselt ühendatud keedualalt teise kohta või seda kergitate, käivitub automaatne otsing. Iga keedunõud, mis otsingu käigus keedualal leiatakse, kuumutatakse eelnevalt valitud võimsusastmel.

7.3 FlexInduction lahti ühendada

▸ Puudutage ≣.

✔ Flex-ala on inaktiveeritud. Mõlemad keedualad töötavad edasi kahe eraldiseisva keedualana.

8 MoveMode

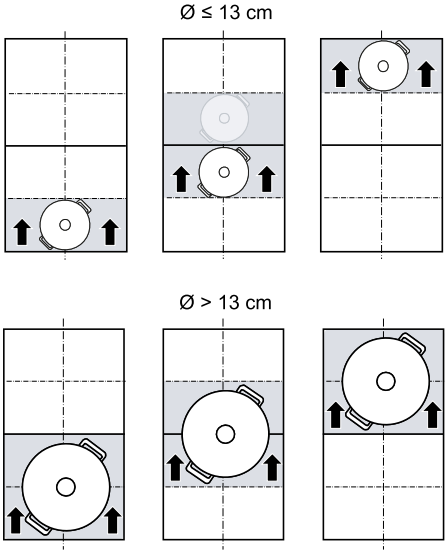
Selle funktsiooniga saate muuta keedunõu võimsusastet, selleks nihutage seda paindlikul keedualal ette või taha. Ala on jaotatud kolmeks erineva võimsusastmega piirkonnaks.

8.1 Keedunõu pealepanek ja nihutamine

Kasutage ainult ühte keedunõud. Keedupiirkond sõltub kasutatavast nõust ja selle suurusest ning asukohast. Igal keedualal on eelseatud võimsusaste:

- Eesmine ala = võimsusaste 9
- Keskmine ala = võimsusaste 5
- Tagumine ala = võimsusaste 1.5

Eelseatud võimsusastmete standardseadisust saate muuta. Kuidas väärtusi muuta, saate teada põhiseadistuste peatükist. → *Lk 16*



8.2 MoveMode aktiveerimine

Nõue: Asetage paindlikule alale ainult üks keedunõu.

1. Valige välja üks paindliku keedutsooni kahest alast.
2. Vajutage ⊡.

✔ Selle piirkonna võimsusaste, kus asub keedunõu, põleb keeduala näidikul ⊡ kõrval.
✔ Funktsioon on sisse lülitatud.

Märkus: Alade võimsusastmeid saate keetmisprotsessi ajal muuta.

8.3 MoveMode inaktiveerimine

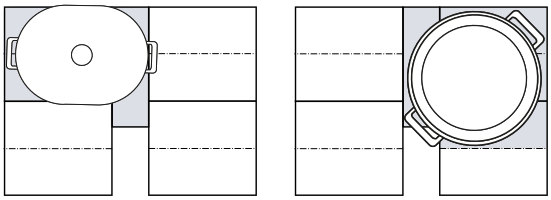
▸ Puudutage ⊡.
✔ Näit ⊡ kõrval lülitub välja.
✔ Funktsioon on inaktiveeritud.

9 Laiendatud FlexInduction

Laiendatud keedualaga saate toitu valmistada suuremas keedunõus või kasutada piklikku keedunõud. Laiendus lülitub alati sisse koos ühe paindliku keedualaga. Laiendust ei saa eraldi sisse lülitada.

9.1 Keedunõu pealepanek vastavalt kujule ja suurusele

Asetage keedunõu tsentreeritult paindliku keeduala ja selle laienduse tagaosale.
Sõltuvalt nõu ja kaetud keeduala suurusest saate paindlikku keeduala aktiveerida kahe eraldiseisva keedualana või ühe kokkukuuluva keedualana.



9.2 Laiendatud FlexInduction aktiveerimine

1. Asetage nõu paindlikule keedualale ja veenduge, et see katab laienduse.
2. Valige keeduala ja võimsusaste. Keeduala ja ⁝ laiendatud ala näidud süttivad.

✔ Ala on aktiveeritud.

Märkus: Kui näit ei sütti, kergitage keedunõud ja asetage uuesti keedualale.

9.3 Laiendatud FlexInduction inaktiveerimine

▸ Valige keeduala ja seadke reguleerimisalal 0.0 peale.
✔ Funktsioon on inaktiveeritud.

10 Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on erinevad funktsioonid keeduaja väljareguleerimiseks:
- Väljalülitustaimer
- Signaalkell
- Count-up timer

10.1 Väljalülitustaimer

Võimaldab programmeerida keeduaja ühe või mitme keeduala jaoks. Pärast seatud aja möödumist lülitub keeduala automaatselt välja.

Väljalülitustaimer sisselülitamine

1. Keeduala ja võimsusastme valik.
2. Vajutage ⏲.
✔ Keeduala näit ⏲ süttib.
3. Seadistage reguleerimisalal aeg.
   – Lühema kui 10-minutilise keeduaja väljareguleerimiseks puudutage alati esmalt 0 ja alles siis valige soovitud aeg.
4. Kinnitage sümboliga ⏲.
✔ Keeduaeg hakkab jooksma.
✔ Kui keeduaeg on möödunud, lülitub keeduala välja ja kõlab helisignaal.

Märkus: Kui reguleerite aktiveeritud PerfectFry Sensor keeduala jaoks välja keeduaja, hakkab keeduaeg jooksma alles siis, kui seade on jõudnud valitud temperatuuriastmele.

VäljalülitustaimerMuutmine või väljalülitamine

1. Valige keeduala ja puudutage ⏲.
2. Reguleerimisalal muutke aega või aja kustutamiseks seadistage 00.
3. Kinnitage ⏲ abil.

10.2 Signaalkell

Võimaldab aktiveerida signaalkella vahemikus 0 kuni 99 minutit. See funktsioon toimib keedualadest ja teistest seadistustest sõltumatult. Seade ei lülita keedualasid automaatselt välja.

Signaalkell sisselülitamine

1. Puudutage ⌛.
2. Seadistage reguleerimisalal soovitud aeg.
3. Kinnitage ⌛ abil.
✔ Aeg hakkab jooksma.
✔ Kui aeg on möödas, kostab signaal ja näit vilguvad.

SignaalkellMuutmine või väljalülitamine

1. Puudutage ⌛.
2. Reguleerimisalal muutke aega või aja kustutamiseks seadistage 00.
3. Kinnitage ⌛ abil.

10.3 Count-up timer

Stopperi funktsioon näitab aktiveerimisest möödunud aega.

Count-up timer sisselülitamine

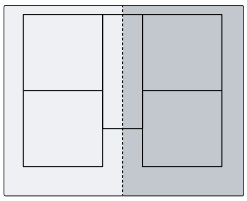
▸ Puudutage ⏱.
✔ Aeg hakkab jooksma.

Count-up timer väljalülitamine

1. Puudutage ⏱. Stopper seiskub. Taimeri näidud põlevad edasi.
2. Puudutage ⏱. Näidud kustuvad.

11 PowerBoost

Selle funktsiooniga saab suuri veekoguseid kuumaks ajada kiiremini kui võimsusastmel 9.
Seda funktsiooni saab iga keeduala puhul kasutada siis, kui sama rühma teine keeduala ei ole töös.



11.1 PowerBoost sisselülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage boost. Näit b. süttib.
✔ Funktsioon on sisse lülitatud.

Märkus: Seda funktsiooni saate sisse lülitada ka ühendatud Flex-alal keetmisel.

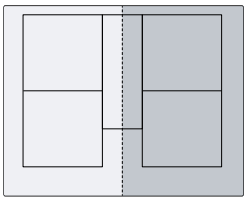
11.2 PowerBoost väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage boost. Näit b. kustub ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9.
✔ Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Teatud tingimustel võib see funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektroonikaelemente.

12 PanBoost

Selle funktsiooniga saab panne kiiremini kuumaks ajada kui 9.
Seda funktsiooni saab iga keeduala puhul kasutada siis, kui sama rühma teine keeduala ei ole töös.



12.1 Kasutussoovitused

- Ärge katke panni kaanega.
- Ärge jätke tühje panne kunagi ilma järelevalveta.
- Kasutage vaid külmi panne.
- Kasutage täiesti sileda põhjaga panne. Ärge kasutage õhukese põhjaga panne.

12.2 PanBoost sisselülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage kaks korda boost. Pb. põleb.
✔ Funktsioon on sisse lülitatud.

Märkus: Seda funktsiooni saate sisse lülitada ka ühendatud Flex-alal keetmisel.

12.3 PanBoost väljalülitamine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage boost. Pb. kustub ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9.
✔ Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Liiga kõrgete temperatuuride vältimiseks lülitub see funktsioon 30 sekundi pärast automaatselt välja.

13 Soojana hoidmise funktsioon

Seda funktsiooni võite kasutada šokolaadi ja või sulatamiseks ning toidu soojana hoidmiseks.

13.1 Soojana hoidmise funktsioon sisselülitamine

1. Valige soovitud keeduala.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage ♨.
   Lo põleb.
✔ Funktsioon on sisse lülitatud.

13.2 Soojana hoidmise funktsioon väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Toksake ♨.
   Lo kustub.
✔ Funktsioon on inaktiveeritud.

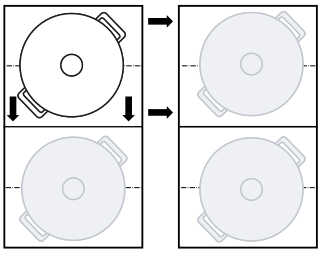
14 Seadistuste ülevõtmine

Selle funktsiooniga saab võimsusastet ja programmeeritud keeduaega kanda ühelt keedualalt üle teisele keedualale.

14.1 Seadistuste ülevõtmine

Nõue: Nihutage keedunõu keedualale, mis ei ole sisse lülitatud ja mis ei ole eelseadistatud või millel ei ole varem olnud ühtegi teist keedunõud.

1. Nihutage keeedunõud.



   Nõu tuvastatakse ja uue keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi eelnevalt valitud võimsusaste ja t.
2. Seadistuste ülevõtmiseks valige välja uus keeduala. Seade lülitab algse keeduala võimsusastme 0.0 peale.
✔ Seadistused kantakse üle uuele keedualale.

Märkus: Kui asetate uue nõu teisele keedualale enne seda, kui olete seadistused kinnitanud, on see funktsioon kasutatav mõlema nõu jaoks.

15 PerfectFry Sensor

Sobib kastmete ja pannkookide valmistamiseks või kokkukeetmiseks, munade praadimiseks võiga, köögivilja või steikide praadimiseks soovitud küpsusastmeni ja võimaldab seejuures temperatuuri kontrolli all hoida.
Selle asemel et keetmise ajal tihti võimsusastet kohandada, valige alguses ühel korral välja soovitud sihttemperatuur. Klaaskeraamilise pinna all olevad sensorid mõõdavad keetmise ajal pidevalt keedunõu temperatuuri ja hoiavad seda ühtlasena.
See funktsioon on kasutatav kõikidel keedualadel, mis on tähistatud sümboliga .

15.1 Eelised

- Temperatuur püsib ühtlasena, ilma et peaksite muutma võimsusastet.
- Õli ei kuumene üle. Toit ei lähe kõrbema.
- Keeduala kuumeneb vaid siis, kui see on temperatuuri säilitamiseks vajalik, nii säästetakse energiat.

15.2 Temperatuuriastmed

Temperatuuriastmed toitude valmistamiseks.

Aste	Temperatuur	Funktsioonid	Keedunõu
1	120 °C	Kastmete valmistamine ja kokkukeetmine, köögivilja praadimine	
2	140 °C	Pruunistada oliiviõlis või võis	
3	160 °C	Kala ja suuremate toiduainete praadimine	
4	180 °C	Paneeritud, külmutatud ja grillitud toidu frittimine	
5	215 °C	Kõrgetemperatuuriline grill ja grillplaat	

15.3 Soovituslik keedunõu

Selle funktsiooni jaoks on välja töötatud spetsiaalne keedunõu, mis tagab parimad tulemused.

Keedunõud	Soovituslik keeduala
pann Ø 15 cm	Üheringiline keeduala
pann Ø 19 cm	Üheringiline keeduala
pann Ø 21 cm	Üheringiline keeduala
pann Ø 28 cm	Laiendatud flex-ala
Teppanyaki	Flex-ala
Grill	Flex-ala

Soovituslikud keedunõud leiate müügiesindustest, hooldekeskusest või e-poest www.bosch-home.com.

Märkus: Võite kasutada ka teist keedunõud. Olenevalt keedunõu omadustest võib saavutatud temperatuur valitud temperatuurist siiski kõrvale kalduda.

15.4 PerfectFry Sensor sisselülitamine

1. Asetage tühi keedunõu keedualale.
2. Valige keeduala ja puudutage .
3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud temperatuuriaste.
✔ Funktsioon käivitub. vilgub seni, kuni seadistatud temperatuur on saavutatud.
✔ Kui valitud sihttemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaal ja vilkumine lõpeb.
4. Valage pannile õli ja seejärel asetage pannile toiduaine.

Märkus: Kui vajate õli rohkem kui 250 ml, lisage õli ja oodake paar sekundit, enne kui asetate pannile toiduaine.

15.5 PerfectFry Sensor väljalülitamine

▸ Valige keeduala ja puudutage .
✔ Funktsioon on inaktiveeritud.

15.6 Soovitusi keetmiseks PerfectFry Sensor abil

Järgmine tabel näitab ideaalset temperatuuriastet valitud roogade puhul. Temperatuur 🌡 ja küpsetusaeg ◷ min sõltuvad toiduainete liigist, olekust ja kvaliteedist.

- Praepann
- Teppanyaki
- Grillplaat

	Keedunõu	🌡	◷ min
Liha			
Šnitsel		4	6-10
Šnitsel, paneeritud		4	6-10
Filee		4	6-10
Karbonaadilõigud		3	10-15
Cordon bleu, Viini šnitsel		4	10-15
Steik, väheküps, 3 cm paksune		5	6-8
Steik, poolküps, 3 cm paksune		5	8-12
Steik, täisküps, 3 cm paksune		4	8-12
T-steik, väheküps, 4,5 cm paksune		5	10-15
T-steik, poolküps, 4,5 cm paksune		5	20-30
Linnufilee, 2 cm paksune		3	10-20
Peekon		2	5-8
Hakkliha		4	6-10
Pihv, 1,5 cm paksune		3	6-15
Lihapallid, 2 cm paksused		3	10-20
Vorstikesed		3	8-20
Chorizo, toorvorst		3	10-20
Vardad, kebabid		3	10-20
Gyros		4	7-12

	Keedunõu	🌡	◷ min
Kala ja mereannid			
Kalafilee		4	10-20
Kalafilee, paneeritud		4	10-20
Praetud kala, terve		3	10-20
Sardiinid		4	6-12
Krabid, krevetid		4	4-8
Tindikala, seepia		4	6-12
Munaroad			
Härjasilmad võis		2	2-6
Härjasilmad		4	2-6
Munapuder		2	4-9
Omlett		2	3-6
Praetud sai		3	4-8
Krepid, pliinid, tortiljad, tacod		5	1-3
Köögivili			
Praekartulid		5	6-12
Friikartulid		4	15-25
Kartulipuder		5	2-4
Sibul, praetud küüslauk		2	2-10
Sibularõngad		3	5-10
Suvikõrvits, baklažaan, paprika		2	4-12
Roheline spargel		3	4-15
Seened		4	10-15

	Keedunõu	🌡	◷ min
Õlis hautatud köögivili		1	10-20
Köögivili tempuratainas		4	5-10
Sügavkülmutatud tooted			
Kananagitsad		4	10-15
Kalapulgad		4	8-12
Friikartulid		5	4-8
Panniroad		3	6-10
Kevadrullid		4	10-30
Pirukad, kroketid		5	3-8
Kastmed			
Tomatikaste		1	25-35
Béchameli kaste		1	10-20
Juustukaste		1	10-20
Magusad kastmed		1	15-25
Kastmed, kokkukeedetud		1	25-35
Muud			
Praetud juust		3	7-10
Saiakuubikud		3	6-10
Röstitud leib		4	4-8
Kuivad valmisroad		1	5-10
Mandlid, pähklid, piiniaseemned, röstitud		4	3-15
Popkorn		5	3-4

16 Lapselukk

Pliidiplaadil on lapselukk. Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

16.1 Lapselukk sisselülitamine

Nõue: Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

1. Puudutage ⏻.
2. Puudutage 4 sekundi vältel 🌡.
✔ Näit 🌡 põleb 10 sekundit.
✔ Pliidiplaat on lukustatud.

16.2 Lapselukk väljalülitamine

1. Puudutage ⏻.
2. Puudutage 4 sekundi vältel 🌡.
✔ Lukustus on avatud.

16.3 Automaatne lapselukk

Lapselukku saate aktiveerida ka automaatselt pliidiplaadi igakordse väljalülitamisega.
Juhised funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks leiate põhiseadistuste peatükist → *Lk 16*.

17 Pühkimiskaitse

Võimaldab juhtpaneeli puhastamiseks lukustada, et vältida seadistuste juhuslikku muutmist.
Lukustamine ei mõjuta pealülitit.

17.1 Pühkimiskaitse sisselülitamine

▸ Vajutage ✋. Kõlab hoiatussignaal ja ✋ põleb.
✔ Juhtpaneel on 35 sekundiks lukustatud. 5 sekundit enne väljalülitamist kõlab helisignaal.

17.2 Pühkimiskaitse väljalülitamine

Funktsiooni enneaegseks väljalülitamiseks:

▸ Puudutage ✋.
✔ Juhtpaneel on vabastatud.

18 Individuaalne turvaväljalülitus

Kui keeduala on pikalt kasutuses ja seadistust ei ole muudetud, aktiveerub automaatne ajapiirang. Keeduala kuvab F8 ja lülitub välja.
Aeg 1 kuni 10 tundi sõltub valitud võimsusastmest.

Küpsetusala sisselülitamiseks vajutage mis tahes nuppu.

19 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

19.1 Põhiseadistuste ülevaade

Näit	Seadistus	Väärtus
c 1	Lapselukk	0 - manuaalselt.[1] 1 automaatselt. 2 - Välja lülitatud.
c 2	Helisignaalid	0 – Kinnitus-ja veasignaal on välja lülitatud.. 1 – Ainult veasignaal on sisse lülitatud. 2 – Ainult kinnitussignaal on sisse lülitatud. 3 – Kõik helisignaalid on sisse lülitatud [1].
c 3	Energiatarbe näit Näitab kogu energiatarbimist pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamise vahel kilovatt-tundides. Näidu täpsus sõltub muu hulgas vooluvõrgu pinge kvaliteedist.	0 – Välja lülitatud.[1] 1 – Sisse lülitatud.
c 5	Küpsetustsoonide automaatne väljalülitamine	00 - välja lülitatud.[1] 01-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c 6	Taimeri lõpu helisignaali kestus	1 – 10 sekundit [1] 2 – 30 sekundit 3 – 1 minut
c 7	Võimsuse piiramine Võimaldab vajaduse korral piirata pliidiplaadi koguvõimsust vastavalt asjaomase elektripaigaldise nõuetele. Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest (vt andmeplaat). Kui funktsioon on aktiivne ja pliidiplaat on saavutanud lubatud võimsuspiiri, kuvatakse _ ja kõrgemat võimsusastet ei ole võimalik valida.	0 - Välja lülitatud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus [1]. 1 - 1000 W. Madalaim võimsus. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Soovituslik 13 ampri jaoks 3.5 3500 W. Soovituslik 16 ampri jaoks 4 - 4000 W. 4.5 4500 W. Soovituslik 20 ampri jaoks ... 9- Pliidiplaadi maksimumvõimsus.
c 11	MoveMode Võimaldab muuta paindliku keeduala kolme piirkonna eelseatud võimsusastmeid. Selleks valige välja üks kahest keedualast, seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste ja puudutage ⊡, et uut võimsusastet kinnitada ja välja valida järgmist keedupiirkonda.	9 - eesmise keeduala jaoks eelseatud võimsusaste. 5 - keskmise keeduala jaoks eelseatud võimsusaste. 1.5 - tagumise keeduala jaoks eelseatud võimsusaste.
c 12	Keedunõu test Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti.	0 - Ebasobiv. 1 - Ei ole optimaalne. 2 - Sobiv.
c 13	FlexInduction Paindliku keeduala sisselülitamisrežiimi muutmine.	0 - Kahe eraldiseisva keedualana.[1] 1 - Ühe kokkukuuluva keedualana.
c 0	Lähtestamine tehase seadistustele	0 - Individuaalsed seadistused [1]. 1 - Tehase seadistused.

[1] Tehase seadistus

19.2 Põhiseadistuste juurde

Nõue: Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

1. Pliidiplaadi sisselülitamiseks puudutage ⏻.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage ⌛ 4 sekundi vältel.

Tooteinfo	Näit
Hooldekeskuste loetelu	01
Valmistusnumber	Fd
Valmistusnumber 1	02.
Valmistusnumber 2	0.5

✔ Esimesed neli näitu sisaldavad tooteinfot. Üksikute näitude avamiseks puudutage reguleerimisala.

3. Põhiseadistustele ligipääsemiseks puudutage ⌛.
✔ Näidikutel süttivad eelseadistuste tähistena c1 ja 0.
4. Puudutage ⌛ korduvalt seni, kuni ilmub soovitud seadistus.
5. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste.
6. Puudutage ⌛ 4 sekundi vältel.
✔ Seadistused on salvestatud.

19.3 Põhiseadistuste muutmise lõpetamine

▸ Puudutage ⏻.
✔ Kõik muudatused lükatakse tagasi ja neid ei salvestata.

20 Keedunõu test

Keedunõu kvaliteet mõjutab keetmise kiirust ja tulemust.
Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti.
Enne kontrollimist veenduge, et keedunõu põhja läbimõõt kattub kasutatud keeduala läbimõõduga.
Juhtimine toimub põhiseadistuste kaudu → *Lk 16*

20.1 Keedunõu test teostamine

Paindlik keeduala on ühe keedualana välja reguleeritud nii, et see kontrollib vaid ühte keedunõud.

1. Asetage keedunõu, milles on umbes 200 ml toatemperatuuril vett, selle keeduala keskele, mille läbimõõt nõu põhjaga kõige paremini sobib.
2. Avage põhiseadistused ja valige c12.
3. Puudutage reguleerimisala. Keedualadel vilgub näit —.
✔ Test kulgeb.
✔ 10 sekundi pärast ilmub tulemus keedualade näidikutele.

20.2 Tulemuse kontrollimine

Järgmisest tabelist näete, mida tähendab keetmisprotsessi kvaliteedi ja kiiruse tulemus.

Tulemus	
0	Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ja seepärast ei lähe see kuumaks.
1	Keedunõu kuumeneb oodatust aeglasemalt ja keetmisprotsess ei kulge optimaalselt.
2	Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

21 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

21.1 Puhastusvahend

Sobivad puhastusvahendid ja klaasikaabitsad leiate hooldekeskusest, kauplustest või veebipoest www.bosch-home.com.

TÄHELEPANU!
Ebasobivad puhastusvahendid võivad kahjustada seadme pindu.

▸ Ärge mitte kunagi kasutage mittesobivaid puhastusvahendeid.
▸ Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliidiplaat on veel kuum. See võib tekitada pinnale jälgi.

Ebasobivad puhastusvahendid

- lahjendamata loputusvahend
- nõudepesumasina jaoks ettenähtud puhastusvahend
- küürimisvahend
- agressiivsed puhastusvahendid, nt ahjupuhastusaerosool või plekieemaldusvahend
- kraapivad käsnad
- survepesur ja aurpuhasti

21.2 Pliidiplaadi puhastamine

Puhastage pliidiplaati iga kord pärast kasutamist, et toidujäägid ei kõrbeks sisse.

Nõue: Pliidiplaat peab olema külm. Suhkruplekkide, plasti või alumiiniumfooliumi korral ärge laske keedualal jahtuda.

1. Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.
2. Puhastage pliidiplaati klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud puhastusvahendiga.
Pöörake tähelepanu puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhistele.

Nõuanne: Hea puhastustulemuse saavutab ka klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud spetsiaalkäsna kasutades.

21.3 Pliidiplaadi raami puhastamine

Puhastage pliidiplaadi raami pärast kasutamist, kui sellel on mustust või plekke.
Märkus: Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

1. Puhastage pliidiplaadi raam sooja pesuvahendilahuse ja pehme lapiga.
   Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.
2. Kuivatage pehme lapiga.

22 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

⚠ **HOIATUS – Vigastusoht!**
Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.
- Seadet tohivad parandada ainult koolitatud spetsialistid.
- Kui seade on defektne, kutsuge klienditeenindus.

⚠ **HOIATUS – Elektrilöögi oht!**
Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.
- Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- Kui seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see asendada erilise ühendusjuhtmega, mis on saadaval müügiesinduses või klienditeeninduses.

22.1 Hoiatavad märkused

Märkused
- Kui näidikutele ilmub E, hoidke asjaomase keeduala sensorit alla ja võtke veakoodi lugem.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega ja teatage täpne veakood.
- Vea esinemise korral ei lülitu seade ooterežiimile.
- Seadme elektrooniliste osade kaitsmiseks ülekuumenemise või voolukõikumiste eest võib pliidiplaat võimsusastet ajutiselt vähendada.

22.2 Märkused näidikualal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ükski näit ei põle.	Vooluvarustus on katkenud. ▸ Kontrollige teiste elektritarvitite abil, kas vooluvarustus on katkenud.
	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. ▸ Ühendage seade vooluvõrku vastavalt skeemile.
	Häire elektroonika töös ▸ Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskusse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega. ▸ Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas ühe või kõik keedualad väljad. ▸ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel vajutage juhtpaneeli mis tahes nupule.
FS + võimsusaste ja helisignaal	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Seetõttu võib elektroonika üle kuumeneda. ▸ Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
FS ja helisignaal	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. ▸ Eemaldage keedunõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorlülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
F1/F6	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja. ▸ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
F0	Seadistuste ülevõtmine ei lülitu sisse. ▸ Veateate kinnitamiseks puudutage mis tahes sensorvälja. Võite keetmist tavalisel viisil jätkata, kasutamata Seadistuste ülevõtmine funktsiooni. Pöörduge hooldekeskusse.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
F9	Laiendatud FlexInduction ei lülitu sisse. ▸ Veateate kinnitamiseks puudutage mis tahes sensorvälja. Ülejäänud keedualadel võite keetmist jätkata. Võtke ühendust hooldekeskusega.
F8	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös. ▸ Individuaalne turvaväljalülitus on sisse lülitunud. Keeduala seadistamiseks puudutage mis tahes sümbolit, et näitu välja lülitada.
E 9000/E9010	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem. ▸ Võtke ühendust elektritarnijaga.
U400	Pliidiplaat ei ole vooluvõrku õigesti ühendatud. ▸ Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Ühendage pliidiplaat vooluvõrku vastavalt skeemile.
dE	Aktiveeritud on demorežiim. ▸ Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti vooluvõrku. Järgneva 3 minuti jooksul puudutage mis tahes sensorlülitit. Demorežiim on inaktiveeritud.

22.3 Seadme normaalne müra

Mõnikord võib induktsioonpliidiplaat põhjustada müra või vibratsiooni, näiteks suminaid, praginaid, kirinaid, puhuvaid või rütmilisi helisid.

23 Jäätmekäitlus

Siin saate teada, kuidas kasutatud seadet õigesti käidelda.

23.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
2. Lõigake võrgujuhe läbi.
3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusse.

Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri-ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.
Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

24 Klienditeenindus

Kui teil on küsimusi, kui teil ei õnnestu tõrget seadmel ise kõrvaldada või kui seadet tuleb remontida, siis pöörduge meie klienditeeninduse poole.
Talitluse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vastavaid originaalvaruosi saate tellida meie hooldekeskusest vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.

Märkus: Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.
Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD).
Klienditeeninduse kontaktandmed leiate lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt.

24.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbri (FD) leiate seadme tüübisildilt.
Andmeplaadi leiate:

- seadme passist;
- pliidiplaadi alumiselt küljelt.

Tootenumbri (e-nr) leiate ka klaaskeraamiliselt pinnalt.
Hooldekeskuste loetelu (KI) ja valmistamisnumbrit (FD) saate lisaks ka põhiseadistustes → *Lk 16* kuvada.
Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

25 Kontrollroad

Need seadistussoovitused on suunatud kontrolliasutustele, et hõlbustada meie kodumasinate testimist. Testid sooritati meie induktsioonpliidiplaatidele ette nähtud keedunõude komplektiga. Vajaduse korral võite neid komplekte osta müügiesindustest, hooldekeskusest või meie veebipoest.

25.1 Glasuuri sulatamine

Koostisained: 150 g tumedat šokolaadi (55% kakaosisaldusega).

- kaaneta pott Ø 16 cm
  - Keetmine: võimsusaste 1.5

25.2 Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine

Retsept vastavalt standardile DIN 44550
Algtemperatuur 20 °C
Kuumenemine, ilma segamata

- kaanega pott Ø 16 cm, kogus: 450 g
  - Kuumenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.5
- kaanega pott Ø 20 cm, kogus: 800 g
  - Kuumenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.5

25.3 Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine

nt läätse läbimõõt 5-7 mm. Algtemperatuur 20 °C
Pärast 1-minutilist kuumenemist segada

- kaanega pott Ø 16 cm, kogus: 500 g
  - Kuumenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.5
- kaanega pott Ø 20 cm, kogus: 1 kg
  - Kuumenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.5

25.4 Béchameli kaste

Piima temperatuur: 7 °C

- kaaneta pott Ø 16 cm, koostisained: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja pisut soola

Béchameli kastme valmistamine

1. Sulatage või, lisage jahu ja sool ning kuumutage.
   - Kuumenemine: kestus 6 min, võimsusaste 2
2. Lisage segule piim ja kuumutage see pidevalt segades keemiseni.
   - Kuumenemine: kestus 6 min 30 sek, võimsusaste 7
3. Kui Béchameli kaste on keema tõusnud, jätke see veel 2 minutiks keedualale, seejuures segage pidevalt.
   - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2

25.5 Riisipuder, keetmine kaane all

Piima temperatuur: 7 °C

1. Kuumutage piim keemiseni. Laske kuumeneda ilma kaaneta. Pärast 10-minutilist kuumenemist segage läbi.
2. Reguleerige välja soovituslik võimsusaste ning lisage piima hulka riis, maitsestage suhkru ja soolaga. Keeduaeg koos kuumenemisega ca 45 min.

- pott Ø 16 cm, koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %-protsendilist) ja 1 g soola
  - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.5
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 3
- pott Ø 20 cm, koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %-protsendilist) ja 1,5 g soola
  - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.5
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 3, 10 min pärast segada

25.6 Riisipuder, keetmine ilma kaaneta

Piima temperatuur: 7 °C

1. Lisage koostisained piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni.
2. Kui piim on kuumenenud 90 °C-ni, valige välja soovituslik võimsusaste ja laske madalal võimsusastmel haududa umbes 50 min.

- kaaneta pott Ø 16 cm, koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %-protsendilist) ja 1 g soola
  - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.5
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 3
- kaaneta pott Ø 20 cm, koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %-protsendilist) ja 1,5 g soola
  - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.5
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2.5

25.7 Riisi keetmine

Retsept vastavalt standardile DIN 44550
Veetemperatuur: 20 °C

- kaanega pott Ø 16 cm, koostisained: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola
  - Kuumenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2
- kaanega pott Ø 20 cm, koostisained: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola
  - Kuumenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2.5

25.8 Seafilee praadimine

Filee algtemperatuur: 7 °C

- kaaneta pann Ø 24 cm, koostisained: 3 seafileed, kogukaal ca 300 g, paksus 1 cm, ja 15 g päevalille-õli
  - Kuumenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 7

25.9 Õhukeste pannkookide valmistamine

Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2

- kaaneta pann Ø 24 cm, koostisained: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta
  - Kuumenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 7

25.10 Sügavkülmutatud friikartulite frittimine

- Kaaneta pott Ø 20 cm, koostisained: 2 l päevalille-õli. Igaks frittimiskorraks: 200 g sügavkülmutatud friikartuleid, paksus 1 cm.
  - Kuumenemine: võimsusaste 9, kuni õli on saavutanud temperatuuri 180 °C.
  - Keetmise jätkamine: võimsusaste 9

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001688430 (020320)
et